

Pfirsichlikör

Mit dem Rezept für Pfirsichlikör lässt sich ganz einfach ein süßes Getränk zubereiten, das es in sich hat.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

| | |
|----------|-----------------------------------|
| 1 kg | Pfirsiche |
| 1 Stange | Zimt |
| 5 Stk. | Nelken |
| 1 Stk. | Zitrone (in Scheiben geschnitten) |
| 1 l | Kornschnaps |
| 0.5 l | Rum weiß |
| 200 g | Zucker |
| 250 ml | Wasser |

Zubereitung

1. Für den **Pfirsichlikör** zuerst die Pfirsiche waschen und halbieren. Die Kerne herausnehmen und entsorgen.
2. Zitronen waschen und in Scheiben schneiden.
3. Jetzt Pfirsiche, Zimtstangen, Nelken und die Zitronenscheiben in ein großes Gefäß geben. Mit Rum oder Weizenkorn aufgießen, bis alle Früchte komplett bedeckt sind. Das Gefäß luftdicht verschließen und an einen warmen Ort stellen.
4. Dort für zwei bis drei Wochen ziehen lassen. Anschließend die Früchte durch ein Sieb abseihen, dabei die Flüssigkeit auffangen.
5. Zucker und Wasser in einen Topf geben und vermischen, bis der Zucker aufgelöst ist. Dann den Alkohol zugeben und kurz aufkochen lassen, gleich vom Herd nehmen und vollständig

abkühlen lassen.

6. Den Likör in Flaschen füllen und für etwa drei bis vier Monate reifen lassen. Die Früchte verzehren oder in geeigneten Gefäßen im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp

Der Pfirsichlikör schmeckt bei Zimmertemperatur am Besten, so entfaltet er sein volles Aroma. Die Früchte schmecken sehr gut zusammen mit Eis serviert, hierbei ist jedoch Vorsicht geboten, die Früchte sind sehr alkoholhaltig.